

SANTÉ

# Licence Pro parcours Viticulture et œnologie, innovation et mondialisation (VOIM)

Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation



**Diplôme**  
Licence  
professionnelle



**Domaine(s)  
d'étude**  
Agronomie,  
Biosciences  
végétales,  
Œnologie,  
Sciences et  
industries  
agroalimentaires,  
Ingénierie  
agronomique,  
Microbiologie,  
Bioingénierie -  
Biotechnologies,  
Bioingénierie -  
Biotechnologies,  
Biologie -  
Biochimie,  
Génie des  
matériaux,  
Chimie, Génie  
des procédés,  
Génie des  
matériaux,  
Génie  
biochimique,  
Génie chimique,  
Matériaux,  
Administration,  
Droit de  
l'entreprise,  
Commerce,  
Comptabilité /  
Contrôle - Audit,  
Finance



**Accessible en**  
Formation  
continue,  
Formation en  
apprentissage,  
Formation  
initiale, VAE



**Établissements**  
Université  
Toulouse III -  
Paul Sabatier

# Présentation

La licence-pro Viticulture, œnologie, innovation et mondialisation (VOIM), s'appuie sur l'innovation et les techniques de pointe en vinification et production pour apporter les compétences nouvelles dont la filière viticoœnologie a besoin pour produire et vendre des vins « standardisés » et des produits dérivés dans un marché concurrentiel et mondialisé.

Acquisition de nouveaux procédés de vinification et de gestion de production pour une industrialisation de la filière et accéder aux marchés internationaux. Afin de répondre à ce besoin de compétences nouvelles, du chai au service commercial, le programme de la LP VOIM propose un ensemble d'enseignements portant sur :

- \* l'innovation en génie des procédés de vinification (micro-oxygénation, copeaux de bois, osmose inverse, flash-détente, filtration tangentielle, biocapteurs...),
- \* l'innovation en microbiologie (microorganisme immobilisés, flash-pasteurisation...),
- \* l'innovation en rationalisation de la production et gestion de projet (ordonnancement des chais, logistique...)
- \* les innovations biotechnologiques pour la fabrication de produits dérivés de la vigne ou de fruits (boissons fermentées, pétillantes, cosmétiques, alicaments...)

Des enseignements en marketing, réglementation et communication (anglais et/ou espagnol) seront également dispensés.

## Objectifs

Cette Licence s'appuie essentiellement sur l'innovation et les techniques de pointe tant au niveau des procédés de vinification et des produits dérivés, que sur celui de la gestion de projet et la rationalisation de la production.

## Savoir-faire et compétences

La LPRO VOIM doit permettre aux jeunes diplômés de diriger des unités :

- \* de production,
- \* de commercialisation,
- \* de réflexion sur de nouveaux produits et débouchés.

## Et après...

### Insertion professionnelle

- \* Maître de chai
  - \* responsable technique qualité des vins
  - \* responsable d'unité de fabrication de vins
  - \* agent de maîtrise de cave coopérative
  - \* agent de maîtrise de maison de négoce
  - \* conseiller technique en génie des procédés de vinification
  - \* responsable d'exploitation viticole
- Agriculture (production végétale et élevage)  
Agroalimentaire  
Commerce distribution  
Recherche-innovation

## Infos pratiques

### Lieu(x)

 Toulouse

### En savoir plus

Lien vers le site du diplôme

 <https://www.univ-tlse3.fr/decouvrir-nos-diplomes/licence-pro-parcours-viticulture-et-oenologie-innovation-et-mondialisation>